

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman(UU RI No. 18 Tahun 2012, 2012)

Mutu pangan (food quality) merupakan hal utama yang harus diperhatikan oleh setiap individu dan pengelola pangan dari skala rumah tangga maupun industri pangan skala besar. Keamanan pangan (food safety) dibutuhkan guna membuat produk pangan aman untuk dikonsumsi, misalnya tidak banyak mengandung sumber penular penyakit (infectious agent) dan tidak mengandung bahan kimia beracun atau mengandung benda asing (foreign objects)(Hariyadi, 2009)

Kecenderungan kejadian KLB keracunan pangan sebagian besar masih bersumber dari pangan siap saji. Berdasarkan jenis pangan, umumnya yang menjadi penyebab KLB keracunan pangan berasal dari masakan rumah tangga (36%). KLB keracunan pangan masih banyak terjadi di Pulau Jawa, 5 provinsi dengan KLB keracunan pangan tertinggi pada tahun 2017 adalah Jawa Barat sebanyak 25 kejadian keracunan pangan, Jawa Tengah 17 kejadian, Jawa Timur 14 kejadian, Bali 13 kejadian, dan NTB 12 kejadian keracunan pangan (Kemenkes, 2018)

Departemen Kesehatan menyatakan bahwa, makanan yang memenuhi syarat kesehatan adalah jika tidak mengandung kuman pathogen serta tidak mengandung zat berbahaya menurut alasan yang telah ditentukan, serta kuman aerob dalam makanan tidak boleh melampaui jumlah angka kuman pada makanan(Rahmiati, 2016)

Mie adalah makanan alternatif pengganti beras yang banyak dikonsumsi masyarakat. Mie menjadi populer dikalangan masyarakat karena harganya murah dan cara pengolahan sekaligus penyajiannya sederhana. Mie banyak mengandung karbohidrat, yang banyak menyumbang energi pada tubuh sehingga mie dapat dijadikan sebagai makanan pengganti nasi. Penggunaan mie di Indonesia sebagai bahan baku pembuatan soto mie (Bogor), taoge goreng (Jawa Barat), mie telur (Palembang), mie juhi (Betawi), mie goreng, mie pangsit, mie ayam dan ifumi(Astawan, 2008)

Berdasarkan berita dari suara.com (31/08/19) puluhan ibu-ibu jamaah Yasinan di Moromoro kawasan Register 45, Kabupaten Mesuji, Lampung, beserta anak mengalami keracunan makanan. Mereka keracunan diduga setelah menyantap mie ayam. Ada sekitar 35 orang dirawat di Klinik HR Medika. Kejadian itu bermula saat rombongan ibu-ibu jamaah Yasinan mengalami muntah-muntah dan buang air besar tidak berhenti setelah makan mie ayam(Raharjo, 2019)

Kasus serupa yakni keracunan mie ayam sebanyak 15 orang keracunan usai menyantap mie ayam. Diduga keracunan ini dipicu mie ayam yang mereka beli di sebuah warung di Kecamatan Kauman, Kabupaten Tulungagung. Kamis siang polisi mendatangi para pasien untuk meminta keterangan. Polisi juga mendatangi warung mie ayam bakso tersebut untuk mengambil sampel(Yohanes, 2017)

Data dari Dinas Kesehatan Kabupaten Magetan, Kejadian Luar Biasa (KLB) yang dilaporkan bahwa di Kabupaten Magetan tahun 2017 terjadi sebanyak 7 jenis KLB dengan 16 kejadian dan semua kejadian KLB tersebut telah tertangani semua dalam kurun waktu kurang dari 24 jam. Jumlah kejadian tersebut diketahui bahwa kasus AFP terdapat 8 kejadian adalah KLB terbanyak, untuk kejadian keracunan makanan menunjukkan penurunan dari tahun 2016 yaitu 4 (empat) kejadian menjadi tiga (tiga) kejadian di Tahun 2017(Profil Dinas Kesehatan Kabupaten Magetan, 2018).

Tempat umum dan Tempat Pengelolaan Makanan (TUMP) adalah tempat yang banyak dikunjungi orang sehingga dikhawatirkan dapat menjadi sumber penyebaran penyakit. TUMP yang dikategorikan sehat apabila memiliki sarana air bersih, tempat pembuangan sampah, pembuangan limbah, ventilasi baik dan luas yang sesuai dengan banyaknya pengunjung. Jumlah TTU yang diperiksa sanitasinya pada Tahun 2017 sebanyak 750 unit yang ada dan tercatat 650 unit (86,67%) yang dinyatakan sehat. Sedangkan jumlah TPM yang ada pada tahun 2017 sebanyak 981 unit dan memenuhi syarat hygiene sanitasi sebanyak 708 (72,17%) dari TPM yang ada (Profil Dinas Kesehatan Kabupaten Magetan, 2018).

Hasil survey awal yang peneliti lakukan pada salah satu tempat penjual mie ayam di Kelurahan Maospati Magetan, alasan peneliti melakukan penelitian di lokasi tersebut karena pada daerah Maospati cukup banyak penjual yang rata-rata menjual makanan mie ayam, serta daerah Maospati dapat dikatakan ramai penduduk karena lokasi yang sangat strategis dekat dengan Lanud Penerbangan Iswahyudi & Terminal Magetan.

Dari hasil observasi mengenai makanan mie ayam yang dijual di wilayah Kelurahan Maospati Magetan mayoritas konsumen yang membeli adalah dari kalangan usia remaja hingga usia dewasa. Dengan total keseluruhan pedagang yang berada di Kelurahan Maospati Magetan berjumlah 9 pedagang mie ayam.

Berdasarkan hasil uji pendahuluan mikrobiologi di laboratorium terhadap angka kuman dari salah satu sampel mie ayam mendapatkan hasil 147.000 kol/gr yang melebihi standart menurut BPOM RI (Pedoman Kriteria Cemarkan Pada Pangan Siap Saji Dan Pangan Industri Rumah Tangga) 2012 yaitu 100.000 kol/gr, sehingga dapat ditarik suatu kesimpulan hasil pemeriksaan angka kuman pada mie ayam tersebut melebihi batas syarat sehingga dapat dikatakan tidak memenuhi syarat.

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan diatas, maka peneliti ingin melakukan penelitian lanjut dengan judul **“UJI KUALITAS MAKANAN MIE AYAM PADA PEDAGANG KAKI LIMA DI KELURAHAN MAOSPATI MAGETAN TAHUN 2020”**

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian-uraian di atas maka terdapat beberapa pokok permasalahan yang akan dikaji dalam penelitian ini adalah :

1. Di daerah Maospati Magetan banyak ditemukan pedagang makanan salah satunya adalah pedagang mie ayam.
2. Mie ayam yang berada di Kelurahan Maospati Magetan sangat banyak peminat pembeli yang berdatangan, sehingga apabila mie ayam yang dijual tidak memenuhi syarat (organoleptik, kimia& mikrobiologi), maka sangat berpengaruh besar terhadap kasus keracunan makanan kepada banyak orang.
3. Masih rendahnya pengetahuan, sikap dan tindakan penjamah makanan dalam menjaga kualitas pangan yang di perdagangkan baik dalam aspek fisik, kimia & mikrobiologi.
4. Faktor tingginya angka kuman pada makanan mie ayam dapat disebabkan karena lokasi penjual , peralatan yang digunakan, penjamah makanan dan cara pengolahan makanan.
5. Salah satu sampel mie ayam di Kelurahan Maospati yang di uji mikrobiologi dinyatakan tidak memenuhi syarat karena melebihi baku mutu menurut BPOM RI (Pedoman Kriteria Cemarana Pada Pangan Siap Saji Dan Pangan Industri Rumah Tangga) 2012 yaitu 100.000 kol/gr.

C. Batasan Masalah

Penelitian ini dibatasi pada uji kualitas pada makanan mie ayam meliputi : pemeriksaan fisik (organoleptik) , kimia, dan mikrobiologi angka kuman.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas maka perumusan masalahnya sebagai berikut: “Bagaimana kualitas mie ayam pada pedagang kaki lima di Kelurahan Maospati Magetan Tahun 2020?”

E. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui kualitas mie ayam ditinjau dari aspek fisik, kimia dan mikrobiologi.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengamati kualitas mie ayam ditinjau dari aspek fisik (organoleptik) meliputi warna, bau, rasa dan tekstur.
- b. Memeriksa kualitas mie sebagai bahan baku pembuatan mie ayam ditinjau dari aspek kimia meliputi formalin.
- c. Memeriksa kualitas mie ayam ditinjau dari aspek mikrobiologi meliputi angka kuman
- d. Menganalisis hasil pemeriksaan kualitas mie ayam dari aspek fisik, kimia dan mikrobiologi.
- e. Memeriksa dan menganalisis hasil pemeriksaan hygiene sanitasi tempat pengolahan makanan.

F. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penelitian

Dapat meningkatkan kemampuan peneliti dalam menerapkan ilmu Kesehatan Lingkungan di bidang penyehatan makanan dan minuman, serta dapat meningkatkan keterampilan dalam melakukan pemeriksaan khususnya pada makanan mie ayam dalam aspek organoleptik (warna, bau, rasa dan tekstur), kimia (formalin) dan mikrobiologi (angka kuman)

2. Pedagang/Penjual

Sebagai dasar untuk koreksi dan saran agar lebih meningkatkan dan memperhatikan aspek keamanan makanan yang akan di perdagangkan.

3. Masyarakat

Sebagai masukan agar bisa mengetahui dan memilih makanan yang akan dikonsumsi yang aman bagi kesehatan.

4. Dinas/Instansi

Hasil penelitian ini diharapkan nantinya bisa dimanfaatkan oleh Dinas terkait sebagai masukan untuk melaksanakan kegiatan pemeriksaan, pemantauan guna pembinaan/penyuluhan.

5. Bagi Peneliti Lain

Sebagai bahan pertimbangan dan data pembandingan dalam melakukan penelitian lanjutan